

# SCHOKOSTERNE

★★★★★ 5 bei 5 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Das Trockenobst ganz klein schneiden und die Nüsse fein hacken. Die drei Schokosorten je in eine kleine Schüssel geben und im Backofen bei 60 Grad zergehen lassen.
- 2 Die geschmolzenen Schokoladen in Silikonformen füllen und mit Trockenobst und Nüssen bestreuen.
- 3 Die Formen für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und die Schokoladen vorsichtig herauslösen.



Wenn ihr weiße und dunkle Schokolade vorsichtig gemeinsam in eine Form gießt und eventuell noch mit einem Zahnstocher Muster hineinzieht, dann entsteht ein tolles Marmormuster.



## Zutaten

### TEIG

- 100 g weiße Schokolade
- 100 g dunkle Schokolade
- 100 g Vollmilchschokolade
- 80 g gemischtes Trockenobst
- 50 g Nüsse

Silikonförmchen für Pralinen